

# Szakszuka z kiełbasą i papryką



## Składniki

3 szt. - jajka  
2-3 szt. - szalotka  
2 szt. - czosnek w ząbkach  
1 szt. - papryka czerwona  
0,5 szklanka - passata  
pomidorowa  
1 szt. - kiełbaska chorizo  
1 szczypta - kumin  
1 łyżka - świeża kolendra  
posiekana  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz  
1 szczypta - papryka ostra  
1 szczypta - papryka  
słodka wędzona

## Opis wykonania

Szakszuka od chwili kiedy spróbowaliśmy ją po raz pierwszy, na stałe weszła w nasze śniadaniowe menu. Nie będziecie mogli się jej oprzeć! To szybkie danie idealne na śniadanie.

Szalotki oraz czosnek drobno siekamy i podsmażamy na oliwie. Dodajemy pokrojoną w plasterki kiełbaskę razem z papryką pokrojoną w paski i smażymy ok. 5-7 minut. Następnie dodajemy pokrojone w kostkę pomidory (bez skórki) oraz passatę i dusimy do momentu kiedy pomidory się rozpadną. Doprawiamy solą, pieprzem, czerwoną papryką (słodką i ostrą). Kiedy sos już będzie dosyć gęsty robimy w nim wgłębienia i wbijamy jajka. Przykrywamy i smażymy do momentu kiedy jajka się zetną (żółtka muszą pozostać płynne). Całość posypujemy posiekaną kolendrą. Szakszuka najlepiej smakuje z bagietką, jedzona prosto z patelni.